notice_JE611-reso 14/12/05 15:26 Page 1

White Brown
ELECTROMENAGER

CENTRIFUGEUSE PROFESSIONNELLE
PROFESSIONAL JUICE EXTRACTOR

JE 611 "Bahamas"

MODE D'EMPLOI
USER MANUAL

WEB

FRANÇAIS

WHITE ANDBROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.
LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Toujours débrancher l'appareil après utilisation, et avant toute action de démontage ou de nettoyage.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants. Ne pas utiliser en présence d'enfants sans une étroite surveillance.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques, et uniquement pour de l'alimentation, conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne jamais toucher les éléments en cours de fonctionnement. Prendre toutes précautions pour éloigner vos mains, cheveux, vêtements et autres accessoires des parties en mouvement.
- Ne jamais introduire les mains dans le bol en cours de préparation, ni aucun autre objet tel que couteau, fourchette, etc…
- Ne jamais retirer ou changer une partie ou un accessoire sur l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. Utiliser un chiffon humide pour leur nettoyage. Ne pas utiliser avec les mains humides.
- Afin d'éviter tout risque de rupture du filtre, changez-le dès les premiers signes d'usure ou de détérioration.
- Ne pas installer l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Le placer sur une surface sèche et stable.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger. Ne pas tirer sur le cordon. Veiller à ce qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon d'alimentation. Ne pas le plier ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser votre appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

PRÉCAUTIONS SPÉCIFIQUES :

- Ne jamais introduire de liquides brûlants. Ne jamais introduire de matières grasses chaudes (huile ou autre).
- Ne jamais retirer le couvercle du conduit avant l'arrêt complet de l'appareil.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A- Collecteur
B- Filtre
C- Couvercle
D- Réservoir
E- Bride de verrouillage
F- Poussoir
G- Sélecteur de vitesses
H- Guide fruit
I- Pichet verseur

UTILISATION DE L'APPAREIL

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION, LAVER ET SÉCHER LES PIÈCES QUI SERONT EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS.

- Mettre en place le collecteur (A) puis le filtre (B) en poussant par le bas (fig 1).
  Vérifier que le guide fruits (H) est correctement inséré dans sa glissière dans la cheminée du couvercle (fig 2) puis positionner l'ensemble (C). Fermer les brides (E) de verrouillage et mettre en place le réservoir (D).
- Brancher l'appareil.
- Couper les fruits en morceaux et placer un récipient sous le bec verseur pour recueillir le jus.
- Sélectionner la vitesse en tournant le bouton (G) :
  • Pour des fruits et légumes tendres et juteux (melon, pastèque, tomate…) utiliser la vitesse 1.
  • Pour des fruits et légumes durs (pommes, carottes…) utiliser la vitesse 2.
- Introduire les fruits et légumes par l'ouverture du couvercle et exercer une légère pression avec le poussoir (F), jamais avec les doigts.
- Arrêter l'appareil en tournant le bouton (G) sur la position «0 ».
- Attendre l'arrêt complet du filtre avant de démonter l'appareil.

Fig 1

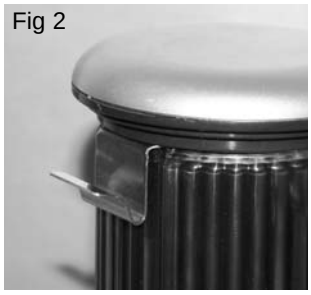


Fig 2

CONSEILS PRATIQUES

- Peler les fruits à peau épaisse (comme les oranges, la pastèque, etc…), retirer les noyaux. Pour les ananas, retirer la partie centrale.
- Il est impossible d'extraire du jus de certains fruits ou légumes : bananes, avocats, mûres…
- Raisins, coings ou groseilles : Pour obtenir un meilleur rendement, nettoyer le filtre tous les 300 gr.
- Vous pouvez préparer des jus de différents fruits et légumes sans nettoyer chaque fois la centrifugeuse, les saveurs ne se mélangent pas.
- Consommer rapidement les jus après leur préparation ou ajouter du jus de citron pour les conserver quelques heures.

notice_JE611-reso 14/12/05 15:26 Page 6

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Toujours débrancher l'appareil et attendre son arrêt complet avant de le démonter.
- Dévérouiller les brides (E), enlever le couvercle (C). Retirer le collecteur (A) en tirant vers le haut.
- Pour un nettoyage facile, rincer les accessoires immédiatement après utilisation, à l'eau chaude. Les accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Ne jamais immerger le bloc moteur ni le cordon. Nettoyer le corps à l'aide d'un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Bien sécher.

RECETTES

• *BANANAS*

Ingrédients
- 1 banane
- 1/2 yoghourt
- 1 cuillerée de miel
- 1 œuf
- 1 verre de lait
- 5 ou 6 glaçons

Mettre les ingrédients dans la centrifugeuse jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.
Servir dans un grand verre à cocktail et saupoudrer de pistaches concassées. Ajouter les glaçons.

• *BELLE PEAU*

Ingrédients Pour un verre de 20 cl
- 300 g de carottes
- 100 g de céleri

Mettre les ingrédients dans la centrifugeuse.
Servir dans de grands verres avec quelques cubes de glaces.
Décorer avec un brin de céleri.

• *COCKTAIL DE FRUITS*

Ingrédients
- 1/2 ananas
- 5 abricots
- 2 poires Williams
- le jus de 1/2 citron

Lavez et dénoyauter les fruits, coupez-les en petits morceaux.
Mettre tous les ingrédients dans la centrifugeuse, sans dépasser le niveau maxi et mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
Servir bien frais.

• *COCKTAIL FRAÎCHEUR*

Ingrédients
- Jus de 2 oranges
- Jus de 1 pamplemousse
- 2 yaourts goût bulgare
- 40 g de sucre
- 4 glaçons

Mettre tous les ingrédients dans la centrifugeuse. Rajoutez les glaçons après mixage.

• COCKTAIL VITAMINÉS AUX FRUITS ET LÉGUMES

Ingrédients
- 2 grosses oranges
- 2 carottes
- 2-3 pommes
- 1 citron
- cannelle

Eplucher tous les fruits et les couper en morceaux.
Ajouter une pincée de cannelle.
Verser la préparation dans une bouteille et placer au réfrigérateur.
A déguster au petit-déjeuner, au goûter ou en apéritif pour faire le plein de vitamine (vitamine C et carotène essentiellement).

L'astuce en plus :
Ce jus se conserve 1 à 2 jours au réfrigérateur.

• CRÈME GLACÉE AUX FRUITS

Ingrédients
- 1 pomme douce
- 1 papaye coupée en tranches
- 125 ml de jus de mandarine ou d'orange
- 75 de lait en poudre
- 15 ml (1/2 cuillère à soupe) de miel
- quelques gouttes d'essence de vanille
- 3 glaçons

Peler la pomme et la papaye et les couper en tranches.
Mélanger avec les autres ingrédients dans la centrifugeuse.
Ajouter les glaçons.
Servir dans de petits bols avec de la glace.

• LAIT DE PROVENCE

Ingrédients
- Lait
- 1 branche de cerfeuil
- 1 branche de thym
- 1 tomate verte
- 1 petit cœur d'artichaut
- 1 feuille d'épinard
- sel, poivre et citron pour assaisonner

Verser les ingrédients dans la centrifugeuse.
Assaisonner avec le sel, le poivre, et le citron et servir avec quelques glaçons.

• LE COCKTAIL DIVIN GAULOIS

Ingrédients
- 5 cl de jus de pommes
- 100 grammes de framboises
- 1 cuillère à café de sucre
- 5 cl de jus d'ananas

Mettre tous les ingrédients dans la centrifugeuse, verser et servir.
Servir dans un verre de type « verre tulipe »
Décor : décorer d'un petit quartier d'ananas.

• LE COCKTAIL PINK MELON

Ingrédients
- 10 cl de canada dry (ginger ale)
- 1 boule de sorbet à l'orange
- 50 g de fraises
- 50 g de melons

Mettre le melon coupé en dés, les fraises lavées et équeutées et le sorbet à l'orange.
Verser doucement le ginger ale.
Décorer avec un morceau de melon et une fraise.

• LE COCKTAIL POMMOS

Ingrédients
- 4 cl de lait
- 90 g de rhubarbe
- 50 g de poire williams
- 50g de pamplemousses

Mélanger les ingrédients dans la centrifugeuse, servir dans le verre décoré d'un quartier de pamplemousse.

• MILK-SHAKES

Ingrédients (pour 1 litre de lait)
- 2 œufs entiers
- 4 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- le jus d'une orange
- 350 g de fruits de saison : fraises, framboises, pêches …

OU
- 350 g de fruits exotiques : kiwis, mangues, ananas …

Laver et dénoyauter les fruits si nécessaire.
Les passer à la centrifugeuse avec le jus d'orange et le sucre.
Ajouter les œufs et mixer une seconde fois.
Intégrer le lait et mixer une troisième fois.
Servir très frais avec des pailles.

• *ROLAND-GARROS*

Ingrédients (pour deux verres)

- 3 fraises
- 1 tranche d'ananas
- 4 framboises
- le jus de 2 citron
- le jus de 3 oranges
- 1 trait de grenadine
- 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre

Mettre les ingrédients dans la centrifugeuse, en dosant le sucre selon l'acidité des fruits.
Mélanger jusqu'à obtenir une pulpe.
Servir dans de grands verres à cocktails.
Ajouter deux glaçons et une paille et décorer avec une petite fraise.
Le Roland-Garros est le cocktail idéal pour les sportifs, riche en vitamines et en calories.

• *TONIC HOOD*

Ingrédients Pour un verre de 20 cl

ORANGE, FRAISE, FRAMBOISE

- 2 oranges
- 100 g de fraises
- 100 g de framboises

Passer les ingrédients à la centrifugeuse.
Servir dans de grands verres avec quelques cubes de glaces.
Décorer avec des feuilles de menthe.

JUS DE MELON, RAISIN ET LITCHI

- 1/2 petit melon miel Honeydew pelé, épépiné et haché
- 125 g (1 tasse) de raisin
- 6 litchis pelés et dénoyautés

Le melon et le litchi sont très rafraîchissants pour l'organisme, de sorte que cette boisson est tout indiquée après une séance d'entraînement. Parce qu'il a un taux glycémique assez élevé, le raisin redonne rapidement de l'énergie.

Passer tous les ingrédients à la centrifugeuse.
Donne environ 250 ml (1 tasse) pour 1 personne

• *LE COCKTAIL COCO CUP**

Ingrédients

- 6 cl de tequila
- 2 cl de liqueur d'orange (cointreau, grand marnier)
- 10 cl de jus d'ananas
- 10 cl de jus de pommes
- 5 cl de jus de fruits de la passion
- 5 cl de lait de coco
- 1 cl d'extrait de vanille

Mixer les ingrédients dans la centrifugeuse.
Laisser reposer et servir frais dans un verre ou directement dans une noix de coco avec des pailles.

• *COCKTAIL À LA NOIX DE COCO**

Ingrédients

- 60 ml d'alcool de sucre de canne, de vodka ou de rhum
- 100 g de glace à la noix de coco
- 50 ml de lait condensé
- 15 g de sucre

Mélangez tous les ingrédients dans la centrifugeuse.
Servir dans un long verre avec de la glace pilée.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

ENGLISH

Congratulations for having chosen this ***WHITE AND BROWN***
product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality.
WHITE AND BROWN *creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTION

PLEASE READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS APPLIANCE.

- Read all these instructions carefully before using this product.
- Make sure that the voltage rating on the type plate corresponds to your main voltage.
- Never leave the appliance unsupervised when in use : unplug the appliance from power outlet after use.
- Keep out of children. Do not operate the appliance without close attention near children.
- Use the appliance for domestic purposes and for food processing only and in the way indicated in these instructions.
- Never touch the operating elements. Avoid in particular touching your hands, hair and clothes and other tools.
- Do not put your hands into the bowl during operations. Do not insert metal tools such as forks, knives, etc into the bowl during operations.
- Never take out or change any part or accessory during operations. Switch off and unplug before changing the accessories.
- Never immerse the product in water or any other liquid for any reasons. Clean with a damp cloth. Do not use with wet hands.
- In order to eliminate any danger of filter break-up, change it at the first sign of wear or damage.
- Do not place the appliance on or near sources of heat.
- Place the appliance on dry and stable surface.
- Do not use outdoors. Store it in a dry place.
- Unplug the appliance before cleaning, ranging or replacement of any pieces. Never move or range the appliance by pulling the cord. The power cord should not hang from the edges of the table or other surfaces, it should not come in touch with hot surfaces or be twisted.
- From time to time, check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any sign of damage.
- All interventions made by a non-qualified person can be dangerous; in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical products, a competent electrician must repair it.

SPECIAL RECOMMENDATIONS :

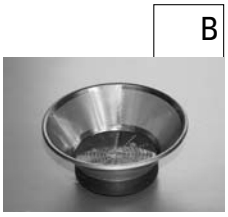
- Never blend hot fat nor oil.
- Never remove the cover before complete stop of the filter.

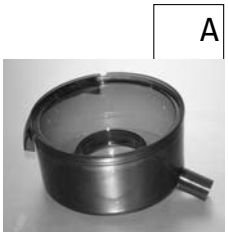
THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THESE RECOMMENDATIONS.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A- Collector
B- Filter
C- Cover
D- Tank
E- Clamps
F- Push
G- Speed select knob
H- Cutter
I- Jug





TO USE THE APPLIANCE

BEFORE FIRST USE, WASH AND DRY THE PARTS WHICH WILL BE IN CONTACT WITH FOOD.

- Install the collector (A) and the filter (B) pushing it downwards (Fig 1). Check that the cutter (H) is well inserted in the feeding tube inside the cover and place the cover (C) (Fig 2) on the juice extractor. Lock the closure clamps (E) and place the tank (D).
- Connect the appliance
- Cut the fruits into pieces and place a receptacle under the pouring spout to catch the juice.
- Select the speed turning the knob (G)
  - For soft and juicy fruits and vegetables (such as melon, water-melon, tomatoes), use speed 1.
  - For hard fruits and vegetables (apples, carrots…), use speed 2.
- Put the fruit and vegetable into the appliance by opening the cover and then pressing lightly the push button (F), never with the fingers.
- Stop the appliance by turning the knob (G) to position "0".
- Wait for the filter to stop completely before dismantling the appliance.

Fig 1

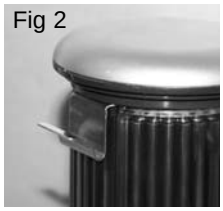


Fig 2

PRACTICAL TIPS

- Peel thick-skinned fruit, remove cores (as orange, water melon, etc…) and take-out the central part of pineapples.
- It is impossible to extract juice from some fruits and vegetables, such as bananas, avocado pears, berries…
- To get better results with grapes, quinces or gooseberries, clean the filter every 300 gr.
- You can prepare the juice from different fruits and vegetables without cleaning the juice extractor each time. The flavours will not mix.
- Use the juice immediately after it has been prepared or add some lemon juice if you wish to keep it some hours.

CLEANING

- Always switch off and unplug from outlet after use and before cleaning operation.
- Unlock the clamps (E) and take off the cover (C). Pull the collector (A).
- To make the cleaning easier, rinse the accessories soon after use. Accessories may be washed in dishwasher.
- Never immerse power unit nor power cord. Wipe the power unit with a damp soft cloth. Never use abrasives. Dry thoroughly before using or ranging.
- To clean the filter, do not use bleach or abrasive sponges. Clean with a soft sponge or a brush after every use.

Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont reyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.